



CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

INTENSIU "TAULES DOLÇES"



Preu: 85.00€

Horari:: 9,30-13,30h

Data del curs:: 27/04/2019

Impartit per: Maggy Toiran

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 2x1

Aviat arriben moltes celebracions ...Â

Les "**taules dolces**" són perfectes per a qualsevol ocasió, però cal organitzar-les bé i tenir les receptes adequades, perquè no es converteixin en un llarg treball ...

Com sabeu es poden tematitzar i adaptar al gust de l'homenatjat!

Â Des de fa molt de temps **Maggy Toiran** es dedica a organitzar-les i ara us explicarà tots els seus trucs de muntatge i decoració i també elaborareu les seves receptes més reeixides!

Â

Temari:

-Gestionar i organitzar un cà tering bà sic de dolàšÂ

-Decidir dolàšos depenent de la temà ticaÂ

-Decoració i organizacion de la taula

Â

7 Receptes!

-Mini cupcakes de trufa de xocolata

-Popcakes

-Galletes decorades

-Merenguitos

-Mini chessecakes

-Rollets de mermelada de maduixa

-Dripcake de vainilla (pastís)

À

Intensiu de 4 hores

bANNER MESAS DULCES

Image not readable or empty
/source/bANNER MESAS DULCES.png



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com